

Радецкий И.М.

Альманах гастрономов

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-1
ББК 84-5
И11

И11 **И.М. Р.**
Альманах гастрономов / Радецкий И.М. – М.: Книга по Требованию, 2023. – 350 с.

ISBN 978-5-519-80164-5

Книга вторая, заключающая в себе продолжение обедов до шестидесятого: обеды сырной недели (масленицы), обеды для поста рыбные и грибные: столы в день Св. Пасхи и в Рождественский Сочельник

ISBN 978-5-519-80164-5

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

П Р А В И Л А

**ДЛЯ НАКРЫТІЯ СТОЛА , СЛУЖЕНІЯ ЗА ОНЫМЪ,
ПОРЯДОКЪ ВИНЪ, И ПРОЧИХЪ ПРИНАДЛЕЖНО-
СТЕЙ.**

Разнообразіе обѣденныхъ столовъ приводитъ иногда въ недоразумѣніе прислугу, которая не всегда состоитъ вся изъ опытныхъ людей, а потому, для избѣжанія могущихъ случится во время стола безпорядковъ, считаю необходимымъ предложить въ подробномъ видѣ, принятыя въ С.-Петербургѣ правила, состоящія изъ слѣдующаго:

Для самаго начала слѣдуетъ поставить на срединѣ столовой комнаты, соотвѣтственный количеству персонъ величины, — круглый или овальный столъ, накрыть скатертью (*), обставить края онаго кругомъ мелкими тарелками, сверхъ каждой положить сложенную салфетку, въ средину оной — хлѣба бѣлаго и кислосладкаго, а съ правой стороны приборъ: ложку, вилку и ножъ; за тарелкою поставить рядъ разной величины столовыхъ рюмокъ — соображаясь съ сортами винъ, потомъ стаканъ для воды, рюмку зеленого или розоваго стекла для рейнвейна и бо-

(*) Во многихъ домахъ подъ скатерть подстилаютъ сукно.

калъ для шампанскаго, — по правую и лѣвую сторонамъ ставить графинъ съ водою, вина на поддонкахъ и шампанское въ вазахъ со льдомъ.

На средину стола поставить цвѣты въ хрустальныхъ вазахъ или фарфоровыхъ горшкахъ.

Фрукты свѣжіе или сухіе, уложенные на фруктовыхъ вазахъ.

Конфекты на хрустальныхъ (съ бронзовою колонною) тарелкахъ, подъ названіемъ (*assietes montées*).

Варенье въ хрустальныхъ (на ножкахъ) тарелкахъ.

Если обѣдъ при свѣчахъ, то канделябры или лампы входятъ въ составъ украшеній середины стола.

Накрывающій долженъ уставить вышесказанные предметы, съ соблюденіемъ правильности и симметріи, дабы большая ваза не закрывала малой, все было на виду и накрытый столъ составлялъ бы одно цѣлое.

У каждаго прибора поставить стулъ.

Близъ дверей отъ буфета, накрыть столъ для запасныхъ тарелокъ, приборовъ, судковъ съ горчицею и прочаго. На немъ разливаютъ въ тарелки супъ и ставятся принесенные съ кухни блюда.

При дверяхъ изъ гостиныхъ комнатъ накрыть столъ для водокъ и закусокъ, поставить на средину поднось съ рюмками и графины съ водкою изъ слѣдующихъ: бѣлая померанцовая, красная померанцовая, горькая померанцовая, мятная, миндальная, персиковая, англійская горькая, гвоздичная, малиновая, вишневая, ратафія, испанская горькая, бальзамная, данцигская, розовая, анисовая, полынная, золотая, корицовая, лимонная, тминная, анисовая,

джинъ голландскій , коньякъ , крымская и аракъ ; — съ обоихъ сторонъ по двѣ тарелки , — одна съ изрѣзаннымъ хлѣбомъ , а другая съ приборами и салфетками .

Закуски, приготовленные на тарелкахъ поставить на краю, кругомъ стола.

При столѣ для закусокъ, назначаются два официанта—одинъ съ запасными на подносѣ чистыми рюмками, а другой съ подносомъ, для принятія употребленныхъ рюмокъ.

Прислуга къ столу, сервируемому въ одно блюдо назначается изъ трехъ ; изъ нихъ :

Одному носить кушанье. Обязанность его приносить съ кухни осторожно блюда , каждое блюдо должно быть покрыто крышкою , внести въ столовую комнату , поставить на приборный столъ и ожидать , пока не возьмутъ для подачи : — тогда онъ отправляется за вторымъ блюдомъ , ставитъ по прежнему на приборный столъ , первое же возвращаетъ въ кухню или въ другое , назначенное дворецкимъ мѣсто.

Двумъ подавать кушанье :

Первый принимаетъ блюдо съ приборнаго стола , положивъ вилку и ложку съ правой стороны , обноситъ сидящихъ за столомъ господъ , подавая каждому съ лѣвой стороны, начиная съ почетныхъ дамъ , послѣ дамъ подавая кавалерамъ . Дамы равнаго титула обносятся порядкомъ съ тою разницею, что первое блюдо начинаетъ одна, а вторымъ блюдомъ предоставляютъ эту честь другой и такъ далѣе ; — хозяйка дома остается послѣднею.

Второму обносить соуса или другіе къ блюдамъ принадлежности , наблюдая , дабы каждый подаваемый имъ

предметъ, былъ снабженъ приборомъ — ложкой, ложечкой и тому подобное; — подавать съ лѣвой стороны вслѣдъ за блюдомъ.

Сверхъ сего на каждыя четыре персоны назначается одинъ офиціантъ для перемѣны тарелокъ и приборовъ, послѣ каждого кушанья. Онъ снимаетъ употребленную тарелку лѣвою рукою съ лѣвой стороны, замѣняя чистою тарелкою съ правой стороны и правою рукою; — приборы тогда только перемѣняются, когда они положены на употребленную тарелку и это замѣчать долженъ заблаговременно прислуживающій.

Раньше не подается кушанье, пока всѣ тарелки не будутъ перемѣнены.

Вина подаетъ столовый дворецкій, который заблаговременно приготовляетъ назначенное къ столу вино, слѣдующимъ способомъ :

Бургонское и лафиты, разогрѣтые до теплаго состоянія.

Сотерны, ренвейны и прочія вина держать холодными.

Шампанское заморозить во льду; за 5 минутъ до объѣда, вина поставить на столъ на поддонки откупоренными; съ шампанскаго снять проволоку, очистить отъ смолы (оставить веревку, укрѣпляющую пробку, которая предъ откупориваніемъ срѣзывается при горлушкѣ бутылки, дабы веревка оставалась вся на пробкѣ) и поставить въ вазы со льдомъ.

По желанію хозяина вино ставится предъ каждою персоною или обносится и наливается въ рюмки по очереди всѣмъ сидящимъ за столомъ — дворецкимъ, который взявъ съ поддонка вино, наливаетъ въ рюмку (соотвѣт-

ственную вину) каждому, обойдя кругомъ, бутылку ставить на свое мѣсто (если бы въ ней не оказалось вина, то должно замѣнить повою) (*).

Послѣ супа и пирожковъ подается одно изъ слѣдующихъ: мадера, хересь или портвейнъ бѣлый.

За холоднымъ: Вейндеграфъ, го-барсакъ, го-преньякъ, шабли, эрмитажъ, монтраше, марсала.

Послѣ говядины: Пуншъ глясе, разныхъ сортовъ въ стаканчикахъ или портеръ (который долженъ быть разлитъ въ стаканахъ для портера, обносится на поднось, потомъ стаканы принимаются съ тарелкою и приборами). Вина: медокъ, сенъ-жульенъ, сенъ-эстечъ, го-бріонъ, марго, шато-леовиль, шато-лафитъ, дюфуръ, джонстонъ, крузе и гишфельдъ, о. м. с., фокъ и бренденбургъ, лафитъ-бартонъ, бранъ-мутоиъ, портвейнъ.

За блюдами рыбными: Бургонское: маконъ, боиъ, пети-віолетъ, нюитъ, шамбертенъ, эрмитажъ, романе, ришбургъ, сенъ-жоржъ, кло-де-вужо, помаръ.

За соусами: Рейнвейнъ, гейзенгеймеръ, мозельвейнъ, лаубенгеймеръ, боденгеймеръ, гохгеймеръ, маркебрунеръ, мозель-шварцбергеръ, рюдесгеймеръ, штейнбергеръ, іоганисъ-бергеръ-кабинетъ, сотернъ, го-сотернъ, шато-дикемъ.

Послѣ пастетовъ предъ жаркимъ: Пуншъ имперіалъ въ стаканахъ.

Шампанское: прроа, моризе, силери, жаксонъ, редереръ, моетъ-ан, клико, эль-де-пердри, рейнвейнъ-муссе, моетъ-креманъ, редереръ-ан, сенъ-перан, бургонское-муссе, вье-сепъ.

(*) Въ семь случаевъ начинается съ дамъ по очереди, а потомъ уже съ кавалеровъ.

Послѣ жаркаго десертные вина: Малага-аликанте, мускатъ-безье, мускатъ-люнель, мускатъ-фронтеньянъ, мускатъ-ривезальтъ, педро-хименесъ, хересъ-сектъ, лакримакристи, тинто-ди-роти, пальмъ-сектъ, канское, токайское, аусбругъ, сициліанъ, токайское-эссенцъ, мальвоази, вейнъ-де-лелля, пахарето.

По принесеніи супа и пирожковъ въ столовую, дворецкій увѣдомляетъ хозяина, — говоря: кушанье подано.

Между тѣмъ, какъ кавалеры подходятъ къ столу съ закусками, дворецкій долженъ разливать на тарелки супъ и каждой усѣвпійся за столъ персонѣ подавать, вслѣдъ за супомъ обносить пирожками или кулебякой, начиная съ почетной дамы, и такимъ порядкомъ подавать далѣе по объявленной поваромъ запискѣ.

Послѣ сладкаго подается на салфеткѣ кускомъ (съ наръзанными нѣсколькими ломтиками) сыръ, изъ слѣдующихъ: пармезанъ, швейцарскій, честеръ, лимбургскій, голландскій, эндамскій, бри-французскій или невшательскій.

Послѣ сыра снимается соль, тарелки съ приборами и замѣняются десертными, далѣе обносится кругомъ хлѣбъ для десерта, снимаются по очереди верхнія вазы съ фруктами съ пьедесталей, обносятся кругомъ, подавая каждой персонѣ прежнимъ порядкомъ и ставятся на своемъ мѣстѣ; за фруктами — варенье, потомъ конфекты; вслѣдъ за конфектами — подаются полоскательные чашки съ теплою водою и частицею лимонной цедры, или духами.

Пока продолжается обѣдъ, закуски со стола должны быть сняты, а вмѣсто водокъ на поднось ставятся ликеры изъ слѣдующихъ: киршъ-васеръ, кремъ-де-те, нарфетъ-

амуръ, розовое масло, вишневая ратафія, кремъ изъ персиковъ, кремъ съ ванилью, кремъ малиновый, кремъ по-лынный, кремъ изъ оранжевыхъ цвѣтовъ, анисетъ бордовскій, кирасо-голландскій, ратафія гренобльская, ратафія изъ четырехъ фруктовъ, мараскинъ, кремъ изъ ананасовъ, джинъ голландскій, коньякъ и ромъ бѣлый.

Когда встанутъ изъ-за стола, подносится въ чашкахъ на подносѣ кофе.

—

КУХНЯ.

Устройство С. ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУХНИ СЛѢДУЮЩЕЕ:

Печка съ чугунною сверху плитою, обложенная кругомъ и съ боковъ бѣлыми изразцами, съ одной стороны подъ плитою должны быть двое чугунныхъ дверецъ—одни большія для топки дровами или угольями, другія маленькіе съ рѣшѣткою для скорѣйшаго горѣнія матеріаловъ, подъ плитою; съ другой стороны, устроиваются двѣ желѣзныя печки, каждая о двухъ душникахъ и котелъ гуженый съ крышкою и краномъ для воды;—1-ю топкою подъ плитою посредствомъ душниковъ; печка и котелъ съ водою держатся въ такой температурѣ, какаю окажется нужною для повара; первая печка обыкновенно внизу, служитъ для печенія разныхъ предметовъ, требующихъ болѣе жару, вторая по выше для печеній нѣжныхъ, какъ

первая, такъ и вторая съ рѣшетками желѣзными по срединѣ и плотно запирающимися дверцами, котелъ за печками вдѣлывается въ стѣнку съ малымъ отверстіемъ сверху и краномъ наружу.

Печка русская съ двумя съ верху душниками плотно задвигающимися желѣзными дверцами, передъ печкой съ обѣихъ сторонъ устраиваются конфорки съ рѣшетками и крышками чугунными. Одна конфорка служитъ для угольевъ, другая для очистки золы изъ печки, равномерно до верху выкладывается бѣлыми изразцами, подъ печкой оставляется мѣсто для орудій къ ней принадлежащихъ, то есть: желѣзной лопаты, кочерги, помела и прочаго.

Между плитою и печкою по другую сторону стѣны вдѣлывается чугунный котелъ (для чистки посуды) съ поднавѣсомъ и душникомъ сверху, внизу подъ котломъ—дверцы для топки, кругомъ котелъ обивается жестью, навѣсъ и бока бѣлыми изразцами выложены быть должны.

Очагъ съ вертеломъ устраиваютъ на англійскій манеръ, т. е. колесо съ крыльями утверждаютъ въ начальномъ отверстіи трубы, которое посредствомъ прохода дыма вертится, а придѣланные вертела, съ помощію мѣдныхъ или желѣзныхъ цѣпей оборачиваются предъ огнемъ.

Все вышесказанное устраивается соотвѣтственно потребности, въ одной, двухъ и болѣе комнатахъ.

Въ кухнѣ устраиваются три ряда полокъ:—первая для крышекъ отъ кастрюль, красныхъ и бѣлыхъ, — (первые вѣшаются за ручку на гвоздяхъ, а вторые опускаются до половины за полку)—на второй полкѣ помѣщаются ка-

стрюли бѣлыя шарлотной формы и кастрюли красныя малаго размѣра; на третей—бульонныя, рыбныя, и прочіе котлы; кастрюли сотейники и другая кухонная посуда, ставится порядкомъ, входящимъ въ ранжиръ, начиная отъ большой до маленькой.

Ниже полокъ кругомъ стѣны столы съ подножками, на подножкахъ ставятся плафоны, противни, листы и тому подобное.

На срединѣ кухни должно имѣть столъ березоваго дерева, (и съ соотвѣтственнымъ числомъ такого же дерева досокъ для транжировки и деревянныхъ подставокъ подъ кастрюли)—съ двумя выдвижными ящиками; въ первомъ лежатъ деревянные инструменты т. е. лопатки березоваго дерева, ложки деревянные разной величины, — вѣшечекъ для сбивки сливокъ, шпарля для бѣлковъ и проч.; второй же ящикъ остается для прочихъ принадлежностей.

Съ правой стороны стола дубовый стулъ для рубки, съ боку котораго привѣшивается сѣчка большая и маленькая для рубки говядины и отбивки котлетъ и прочаго.

Столъ березоваго дерева для тѣста съ выдвижными ящиками ставится къ той сторонѣ, гдѣ находится русская печка;—въ ящикахъ лежатъ инструменты т. е. скалка для тѣста, кисточка для смазки: рѣзцы, бордюры и прочіе принадлежности. Надъ столомъ устраиваютъ полку для формъ бисквитныхъ и тартлетныхъ, рамокъ пастетныхъ, выемокъ для тѣстъ и прочаго; листы ставятся на подножкахъ стола.

Отдѣльно должна быть устроена на подобіе кухни

холодная кладовая со столами и полками (въ видѣ ящиковъ для провизіи).

Ларь для льду выложенный изъ-внутри свинцомъ, съ двумя внутренними же полками и краномъ для спуска воды.

При столѣ съ одной стороны, каменная ступка на деревянномъ стулѣ съ деревяннымъ при ней пестикомъ; съ другой стороны стулъ безъ верху для цѣженія желеевъ (къ ножкамъ котораго привязывается салфетка.)

На полкахъ противу ларя ставятъ формы и формочки для кремовъ и желеевъ, противъ ступки сито, дальше каменная посуда и тому подобное.

Провизія сухая въ жестяныхъ или стеклянныхъ банкахъ, и прочіе предметы ставятся по усмотрѣнію повара.

Однимъ словомъ кухня должна быть устроена такъ, чтобы инструменты и принадлежности имѣли каждый свое мѣсто и разсортированы такъ, чтобы работающему одно дѣло, не было надобности въ посторонней помощи и приготавлиющій не терялъ бы время понапрасну.

Сіе краткое начертаніе кухни есть необходимо вступающему на хозяйство повару;—дабы при устройствѣ оной могли объясниться съ архитекторомъ, а при томъ познакомились съ проходами душиковъ, какъ у печекъ при плитѣ и для пирожного,—умѣть (посредствомъ душиковъ) держать жаръ въ нужной температурѣ;—это есть дѣло важное и весьма полезное.

С.-Петербургская кухня устройствомъ своимъ можетъ соперничать съ Парижскою; у насъ уголья замѣнены берс-